

KIHILINE LIHTSÄ MAASIGATORT



Vaia lätt:

umbõs 800 gr aiamaasikit
2 valmisküdsetüt beseepõhja
400 gr vatukuurt
4 spl tsukõrd
veidikese vanillitsukõrd
ilostusõs vehvermensilehti
ja tolmtsukõrd

Viil lätt vaia: supiluidsast,
suurt kaussi, miksrüt, suurt
taldrikku

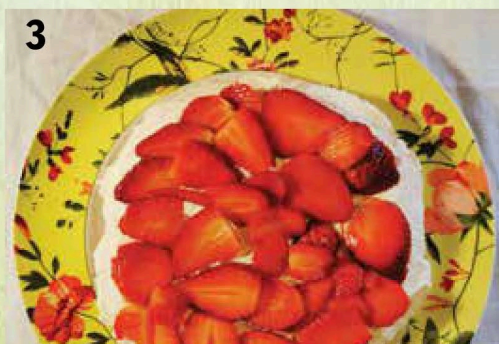


Tii' nii:

1. Osta' poodist kats valmistettüt beseepõhja. Esi' kütsä' võit kah, a sõs om hulga keerolidsõmb ja piät mõnõ täüskasunu appi kutsma.

2. Lüü' vatukuur kuun tsukrõga vatulõ.

3. Panõ' beseepõhi suurõmba taldrigu pääle. Määri' besee pääle vatukuurt. Lõika' maasiga' tükükeis ja panõ' vatukoorõkihi pääle. Maasikidõ pääle panõ' jälki vatukuurt.



4. Panõ' vatukoorõ pääle tõnõ beseepõhi, ülejäänü vatukuur ja maasiga'. Ilosta' nii, nigu miildüs, nt panõ' pääle tervit vai poolikit maasikit, vehvermensilehti, tolmtsukõrd. Tort om õkva valmis süümisses ja kõgõ parõmb värskilt.



Tegemist opa's ja pildi' tekk Mariko Easter